

### *Vorspeisen*

Randen Salat mit Orangen und Nüssen

9.00

Kleiner gemischter Salat

13.00

Rotkabissalat mit Äpfeln, Feigen und Chili  
mariniert mit Dallenwiler Bieressig

14.00

Pastinaken Suppe mit Rosmarinöl

9.00

### *Vegetarische Gerichte*

Linsentäschli mit pikantem Kürbisragout  
und Joghurt Dip

23.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp  
Untertrübsee

18.00

### *Hauptgerichte*

Spätzli mit Hirschgeschnetzeltem, Wirz

Pilzragout und Kürbis

26.00

Schweinsbratwurst von der  
Metzgerei Stutzer

Senfsauce und Pommes Frites

20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süss-  
saurerer- Sauce und gemischtem Salat

20.00

### *Dessert*

Vermicelles im Glas

6.50

Affogato

Vanilleglace, Espresso und Rahm

9.00

## *Themengerichte im Herbst*

Geschnetzeltes vom Reh (Österreich) mit Wacholder- Eierschwämmli Rahmsauce 42.00

Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren kleine Portion 37.00

### *Aus Urner Jagd*

Hirsch-Saltimbocca mit Balsamicosauce, Spätzli **Guets vo hie** 40.00

Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren kleine Portion 35.00

### *Aus Urner Jagd*

Hirschpfeffer mit Speck, Champignons und Brotwürfel, Spätzli **Guets vo hie** 36.00

Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren kleine Portion 31.00

Wild Hacktätschli mit Apfel- Rosmarinsauce, Spätzli und geschmorter Kürbis 34.00

kleine Portion 29.00

Ragout von Kürbis, Käferbohnen, Linsen, Kartoffeln, Wirz und Pilzen **Vegan** 30.00

Paprikasauce und Vegane Spätzli kleine Portion 25.00